

- Mini pastelitos de zanahoria -



INGREDIENTES

Para el betún de queso crema:

- 3 PAQUETES DE QUESO CREMA (190 G CADA UNO)
- 1/2 BARRITA DE MANTEQUILLA
- 1 1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- RALLADURA DE UNA NARANJA

Para el pan de zanahoria:

- 150 G DE MANTEQUILLA

- 200 G DE AZÚCAR
- RALLADURA DE UNA NARANJA
- 3 HUEVOS
- UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA
- 300 G DE HARINA
- 1/4 DE CUCHARADITA DE SAL
- 2 CUCHARADAS DE POLVO PARA HORNEAR
- 1/4 DE CUCHARADITA DE BICARBONATO
- 1 CUCHARADA DE CANELA
- 100 ML DE LECHE
- 150 G DE NUEZ

- 300 G DE ZANAHORIA

PROCEDIMIENTO

Para el pan:

1. ACREMA LA MANTEQUILLA JUNTO CON EL AZÚCAR Y LA RALLADURA DE NARANJA.
2. AGREGA UNO POR UNO LAS PIEZAS DE HUEVO A LA MEZCLA ANTERIOR Y EL CHORRITO DE EXTRACTO

NATURAL DE VAINILLA MOLINA.

3. MEZCLA EN OTRO BOWL LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, SAL, POLVO PARA HORNEAR, BICARBONATO Y CANELA). DESPUÉS, VIERTES DESPACIO ESTA MEZCLA SOBRE LA ANTERIOR Y AGREGA LECHE POCO A POCO.

4. AÑADE LA NUEZ Y LA ZANAHORIA.

5. EXTIENDE LA MASA EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR. SE PUEDE UTILIZAR PAPEL ENCERADO PARA QUE NO SE PEGUE.

6. HORNEA POR 35 MINUTOS A 180 °C.

7. AL SACAR DEL HORNO, DEJA ENFRIAR POR 15 MINUTOS.

8. PARTE EL PAN CON UN CORTADOR DE GALLETAS O MOLDE CIRCULAR.

9. ARMA LOS PASTELITOS AGREGANDO BETÚN EN MEDIO DE CADA CAPA. PUEDE SER DE DOS A TRES CAPAS.

10. AGREGA NUEZ COMO TOPPING (TAMBIÉN PUEDES DECORAR CON FLORES COMESTIBLES).

Para el betún:

1. ACREMA EL QUESO CREMA Y LA MANTEQUILLA.

2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA RALLADURA DE NARANJA.

3. BATE HASTA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES.